EP 2400/EP 2410
ESPRESSO POINT
CAPPUCCINATORE

Manuale per l'utilizzatore **I**

User's manual **GB**

Manuel pour l'utilisateur **F**

Gebrauchsanweisung **D**

Manual de uso **E**

Contiene dichiarazione di conformità - Contains declaration of conformity
Contient déclaration de conformité - Enthält Übereinstimmungserklärung - Contiene declaración de conformidad



Seconda edizione - Gennaio 2001
ESSEDI Torino - http://www.essedimanuali.it
© Copyright Lavazza - Riproduzione Vietata

CODICE MANUALE P52600

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'



La Società costruttrice **BALZANO Srl**
con sede in Rondissone (TO) - ITALY - Strada della Mandria
dichiara sotto la propria responsabilità che
le macchine per il caffé espresso descritte in questo manuale:

- **Mod. "EP 2400 Espresso Point Cappuccinatore" cod. M50010**
  Alimentazione 230 V 50 Hz

- **Mod. "EP 2410 Espresso Point Cappuccinatore" cod. M51010**
  Alimentazione 120 V 60 Hz

Anno di costruzione 2001

Sono conformi ai seguenti documenti normativi:
CEI EN 60335-2-15/1997 e quindi ai requisiti essenziali della Direttiva Basse Tensioni **73/23 CEE** e successiva modificazione **93/68 CEE**;

EN 55014-1/1993 (con A1:97 e A2:99), EN 61000-3-2/1995 (con A1:98 e A2:98), EN 61000-3-3/1995, EN 55014-2/1997, EN 61000-4-2/1995, EN 61000-4-4/1995, EN 61000-4-5/1995, EN 61000-4-6/1996, EN 61000-4-11/1994 e quindi ai requisiti essenziali della Direttiva Compatibilità Elettromagnetica **89/336 CEE** e successiva modificazione **92/31 CEE**

e ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine **98/37 CEE**.

Il responsabile
Alberto Fantinato
(direttore generale)

"Cappuccinatore" è un bollitore per acqua dotato di caldaia a svuotamento che eroga una quantità temporizzata di vapore attraverso un ugello ad estrazione.

DATI TECNICI

Tensione: 230V 50 Hz (cod. M50010)
120V 60 Hz (cod. M51010)
Potenza totale: 1250 W

Dimensioni di ingombro 31 x 35 x 28 cm
Peso circa 8 Kg
Capacità del serbatoio circa 1500 cc

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato (A) è inferiore a 70 dBA (89/392/CEE all. 1 par. 1.7.4F).

ATTENZIONE



Prima di usare la macchina leggere attentamente tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Non far funzionare la macchina o eseguire manutenzione ordinaria prima di aver letto e capito le istruzioni contenute in questo manuale.
Il vapore erogato dalla lancia estraibile è bollente. Non esporsi direttamente al getto, un suo uso inopportuno può essere pericoloso.
Non permettere l'utilizzo della macchina ai bambini.
Non toccare le superfici calde.
Conservare le presenti istruzioni.

L'uso improprio della macchina durante il funzionamento, la pulizia o la manutenzione può risultare dannoso.
Prima di connettere la macchina alla rete elettrica fare attenzione che siano rispettate le seguenti condizioni:

1) *Superficie d'appoggio orizzontale, piana e stabile.*
La macchina "Cappuccinatore", per il corretto funzionamento, richiede un posizionamento su ripiano orizzontale sufficientemente stabile da non permetterne l'accidentale ribaltamento o caduta.

2) *Buona circolazione d'aria.*
La macchina "Cappuccinatore" sviluppa calore, necessita quindi di essere collocata in ambiente sufficientemente ampio da garantire la dissipazione del calore che può generarsi con un uso ripetuto.
Non porre la macchina nelle vicinanze di radiatori elettrici o a gas e all'interno di forni caldi.

3) *Accessori appropriati.*

La macchina “Cappuccinatore” può essere collegata ad una gettoniera o ad una macchina “Espresso Point” predisposta (separatamente una dall’altra, o contemporaneamente); utilizzare soltanto apparecchi esplicitamente indicati dalla casa costruttrice.

La macchina "Cappuccinatore" é progettata per funzionare a:
230 V 50 Hz (cod. M50010) e a 120 V 60 Hz (cod. M51010).

NON inserire mai la spina di alimentazione della macchina in una presa con una differente tensione.
La presa utilizzata deve essere provvista del collegamento di terra.

Verificare inoltre che il cavo di alimentazione sia disposto correttamente sull’appoggio della macchina e che non tocchi superfici calde.

Sulla macchina sono montati componenti che operano a tensione di rete:
NON smontare MAI la carrozzeria della macchina, né eseguire riparazioni.

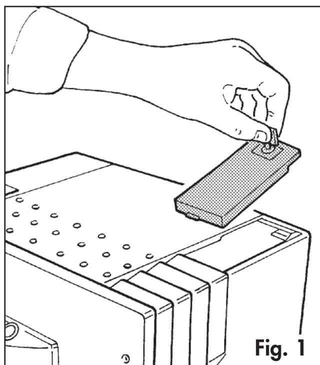
Non utilizzare la macchina con cavo di alimentazione danneggiato o dopo un malfunzionamento. Provvedere alla riparazione prima dell’uso ulteriore.

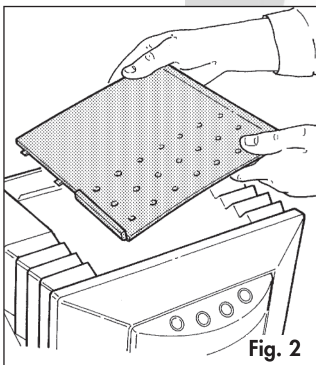
Le riparazioni vanno eseguite SOLO da personale specializzato.

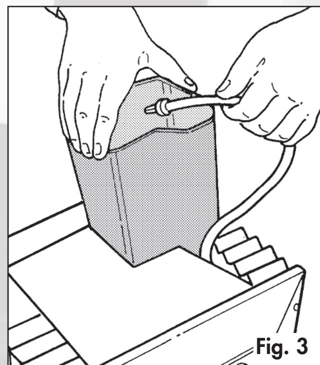
Non utilizzare la macchina all’aperto.

INSTALLAZIONE

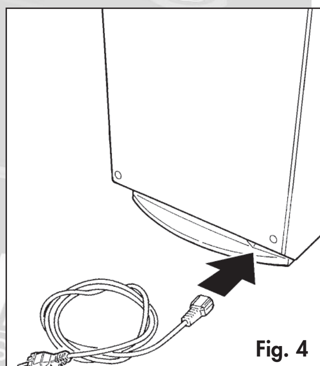
Posizionare la macchina su un ripiano orizzontale. Togliere il coperchietto di accesso destro agendo sulla serratura a chiave (fig. 1), sganciare il coperchio centrale (fig. 2), estrarre il serbatoio (fig. 3) e riempirlo con acqua potabile, possibilmente a basso contenuto di calcare.


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Alimentare la macchina allacciandola alla rete elettrica con il suo cavo (fig. 4).
Portare l'interruttore posteriore della macchina sulla posizione "I" (Fig. 5).


Fig. 4

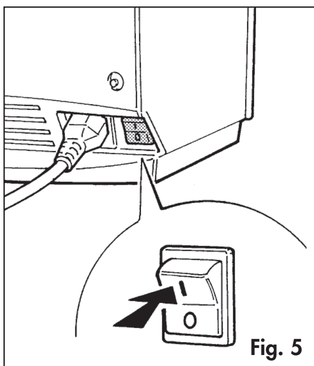


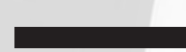
Fig. 5

ATTENZIONE



Collegare sempre prima il cavo di alimentazione alla macchina, poi il medesimo alla presa a muro, poi accendere. Per la rimozione prima portare l'interruttore sulla posizione "0", quindi staccare la spina dal muro, ed infine separare il cavo di alimentazione dalla macchina.

Sul frontale (fig. 6) si accenderanno le seguenti spie:



Riga rossa illuminata "Presenza tensione".
Essa indica che la macchina è sotto tensione.



Led arancione intermittente "Controllo di temperatura".
Segnala l'intervento del termostato. Esso è intermittente quando la caldaia non ha raggiunto la temperatura; risulta acceso e fisso quando la caldaia è in temperatura.



Led verde intermittente "Presenza acqua".
Segnala la presenza di acqua nel serbatoio. Normalmente acceso, lampeggia se il livello dell'acqua nel serbatoio è troppo basso.

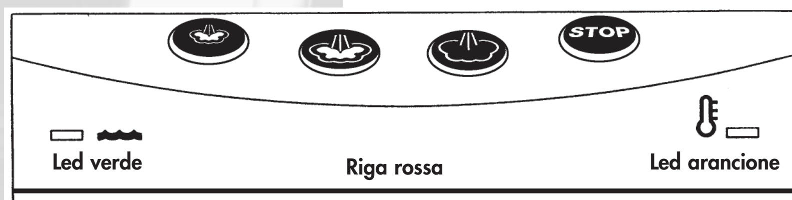


Fig. 6

PREDISPOSIZIONE FILTRO ANTICALCARE

La macchina “Espresso Point” può essere equipaggiata con un filtro anticalcare ad innesto. Se presente agire come segue:

Informazioni importanti per la sicurezza
Provvedere all’inserimento del controserbatoio e/o del filtro anticalcare a macchina spenta e scollegata dalla rete di alimentazione.

Attivazione
1) Aprire la busta contenente il filtro anticalcare
2) Immergere completamente il filtro in acqua e mantenervelo non meno di venti minuti.

Attenzione
Il filtro anticalcare opera catturando gli ioni Calcio presenti nell’acqua, la sua efficacia è pertanto limitata nel tempo e fortemente influenzata dalla durezza dell’acqua utilizzata. Si consiglia di prevedere la sostituzione del filtro dopo 600 - 800 erogazioni.

USO DELLA MACCHINA

Sulla parte superiore del frontalino sono presenti tre pulsanti di dosaggio segnalati da spie interne verdi normalmente accese ed un pulsante di stop segnalato da una spia rossa normalmente spenta.


Dose piccola (erogazione di vapore per 30 secondi).
Consigliabile per quantità non superiori ai 70 cc di latte.


Dose media (erogazione di vapore per 60 secondi).
Consigliabile fino a 130 cc di latte.


Dose libera (erogazione di vapore fino a 2 minuti).

ATTENZIONE

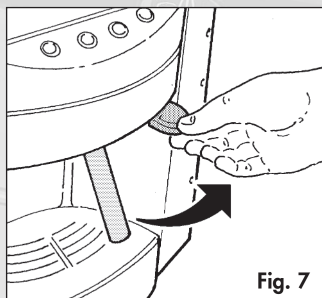


Una quantità insufficiente di latte per un tempo prolungato di vaporizzazione può provocarne l'ebollizione e la conseguente fuoriuscita dal contenitore.

Nell’erogazione di acqua calda o vapore è consigliabile non oltrepassare il tempo limite di un minuto e trenta secondi.

Il "Cappuccinatore" è equipaggiabile con gettoniera.
Può essere inoltre asservito ad una macchina “Espresso Point”.

Macchina senza gettoniera


Fig. 7

Ruotare la lancia vapore verso l'esterno impugnando la leva rossa e tirandola verso di sè (fig. 7). Immergere la lancia vapore all'interno della tazza contenente il latte nella quantità desiderata. Per avviare l'erogazione selezionare la dose desiderata con una leggera pressione sul pulsante corrispondente. All'avvio il pulsante selezionato si mantiene acceso, si spengono i led verdi dei tasti dosaggio esclusi, il tasto di STOP, che appariva spento, si illumina.
Se è stata selezionata una dose predefinita la macchina erogherà il vapore e si fermerà automaticamente. E' comunque possibile fermare anticipatamente l'erogazione premendo il pulsante di STOP.
Se è stata selezionata la dose libera la macchina erogherà vapore a discrezione dell'utente. Raggiunta la quantità di schiuma desiderata premere il pulsante di STOP per fermare la macchina. Un temporizzatore automatico interrompe comunque l'erogazione dopo due minuti.
Se collegato ad una macchina "Espresso Point", il "Cappuccinatore" sarà abilitato all'utilizzo in base ai controlli presenti sull'apparecchio utilizzato: fare riferimento al manuale d'uso corrispondente. Il "Cappuccinatore", come erogatore di vapore, può essere utilizzato anche per riscaldare qualsiasi altro tipo di bevanda.

Macchina con gettoniera

In questa condizione é necessario introdurre alcune monete per attivare le funzioni di erogazione. I led verdi di selezione della dose sono normalmente spenti.

- Introdurre il denaro nella gettoniera. I tasti dose si illuminano.
- Selezionare la dose richiesta dopo aver estratto la lancia e posizionato la tazzina. Il pulsante premuto rimane illuminato, si spengono gli altri, si accende il tasto rosso di stop e si avvia l'erogazione.
- Seguire le istruzioni al paragrafo precedente.

La macchina è utilizzabile nella sola configurazione a prezzo singolo.

Qualora esista la connessione ad una macchina "Espresso Point", le modalità di attivazione dell'impianto dipendono dalle caratteristiche dell'apparecchio utilizzato: attenersi alle istruzioni presenti sul manuale dedicato.

ATTENZIONE



Non esporsi al getto di vapore erogato dalla lancia. Evitare il contatto diretto tra le mani e la lancia vapore. Pericolo di scottature.

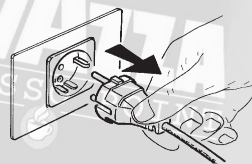
Un temporizzatore automatico interrompe sempre l'erogazione dopo due minuti.
Qualora vi sia una interruzione di corrente la macchina, al ritorno della tensione, risulta completamente azzerata: per l'erogazione occorre reintrodurre l'eventuale gettone e selezionare la dose. La spia luminosa "presenza acqua" lampeggiante segnala la mancanza di acqua nel serbatoio: l'erogazione in corso verrà completata ma la macchina non ne farà di ulteriori e la gettoniera rifiuterà qualsiasi gettone fino al ripristino delle condizioni nominali di funzionamento.

PULIZIA

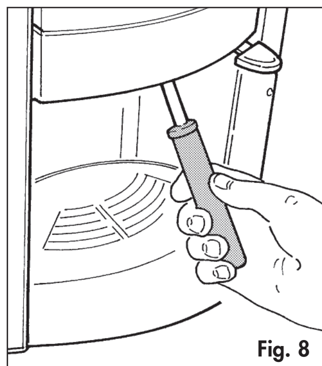
ATTENZIONE

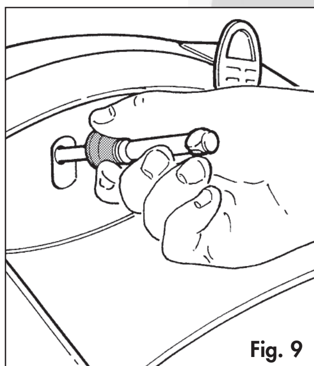


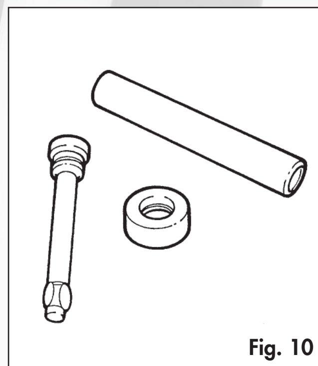
Durante le operazioni di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente. Non immergere, anche solo parzialmente, la macchina in acqua per la pulizia.



Per la pulizia della lancia vapore sfilare il tubo esterno (fig. 8) e, svitando la ghiera superiore (fig. 9), estrarre l'ugello interno.
Lavare in acqua tiepida i tre particolari (fig. 10).


Fig. 8


Fig. 9


Fig. 10

Pulire le parti esterne utilizzando un panno morbido inumidito con sola acqua.

NON usare per nessun motivo materiali abrasivi.

Se necessario, il serbatoio può essere lavato in lavastoviglie.

Le chiavi del coperchio vanno consegnate al personale addetto alla manutenzione o alla pulizia.

Note:

DECLARATION OF CONFORMITY



The **BALZANO Srl** manufacturing company
with offices at Rondissone (TO) - ITALY - Strada della Mandria
declares that the espresso coffee machines
described in this manual:

- **Mod. "EP 2400 Espresso Point Cappuccinatore" code M50010**
  Power supply 230V 50 Hz

- **Mod. "EP 2410 Espresso Point Cappuccinatore" code M51010**
  Power supply 120V 60 Hz

Year of Manufacture 2001

They conform to the following standards documents:
CEI EN 60335-2-15/1997 and therefore to the basic requirements of Low Voltages Directive **73/23 EEC** and subsequent modification **93/68 EEC**;

EN 55014-1/1993 **(with A1:97 and A2:99)**, **EN 61000-3-2/1995** **(with A1:98 and A2:98)**, **EN 61000-3-3/1995, EN 55014-2/1997, EN 61000-4-3/1995, EN 61000-4-4/1995, EN 61000-4-5/1995, EN 6100-4-6/1996, EN 61000-4-11/1994** and therefore to the basic requirements of Electromagnetic Compatibility Directive **89/336 EEC** and subsequent modification **92/31 EEC**

and to the basic requirements of Machine Directive **98/37 EEC**.

Responsible Company Officer

Alberto Fantinato
(general manager)

"Cappuccinatore" is a water heater fitted with an emptying out reservoir which delivers a timed quantity of steam through an extraction nozzle.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 230V 50 Hz (cod. M50010)
120V 60 Hz (cod. M51010)
Total power output: 1250 W

Overall dimensions 31 x 35 x 28 cm
Weight approx 8Kg (17.6 lb)
Tank capacity approx 1500 cc (0,4 gal)

The weighted equivalent continuous sound pressure (A) is less than 70 dBA (89/392/CEE Att. 1 ch. 1.7.4F).

CAUTION



Carefully read all the instructions in this manual before using the machine.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Do not operate the machine or carry out ordinary maintenance before reading and understanding the instructions contained in this manual.
The steam delivered by the extractable nozzle is very hot. Do not expose yourself to the steam jet directly, an incorrect use of the machine may be dangerous.
Do not let children use the machine.
Do not touch the hot surfaces.
Keep the enclosed instructions.

Improper machine use during operation, cleaning or maintenance can cause damage. Before connecting the machine to the mains, make sure the following conditions are complied with:

1) *Flat, stable horizontal support surface.*
To work properly the "Cappuccinatore" machine needs to be positioned on a sufficiently stable horizontal surface to avoid it tipping up or falling accidentally.

2) *Good air circulation.*
The "Cappuccinatore" machine gets hot so it must therefore be positioned in a quite large environment to avoid overheating.
Do not put the machine near electric or gas radiators or inside hot ovens.

3) *Suitable Fittings.*
The machine “Cappuccinatore” can be connected to a coin box or to an “Espresso Point” machine predisposed (separately one from the other or simultaneously); use only appliances suggested by the manufacturing company.

The “Cappuccinatore” machine is designed to function at:
230V 50 Hz (Code M50010) and at 120V 60 Hz (Code M51010)

NEVER insert the machine’s power plug into a socket with a different voltage.
The socket used must be earthed.

Please check the feeder: it must be placed properly on the support surface of the machine and it mustn’t be put on hot surfaces.

Only components that operate at mains voltage are fitted to the machine. For this reason NEVER remove the machine’s outer casing or carry out repairs.

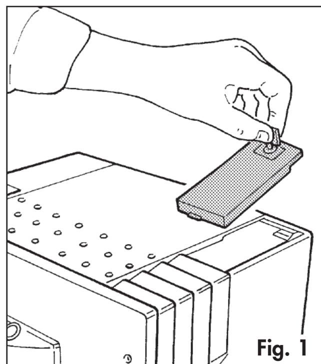
Don’t use the machine with a damaged feeder or when the machine doesn’t work properly. Arrange for repairing the machine before using it again.

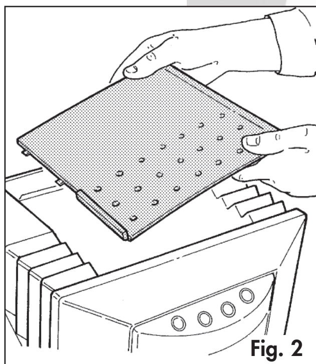
Repairs must ONLY be performed by qualified personnel/engineers.

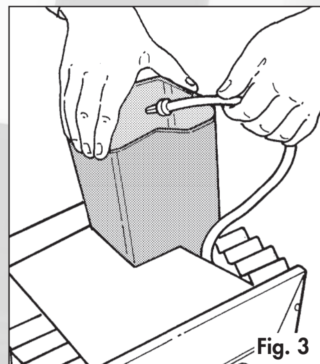
Don’t use the machine outside.

INSTALLATION

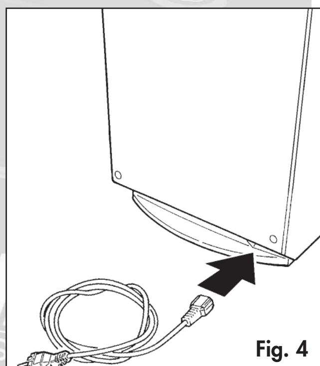
Position the machine on a flat, horizontal surface.
Remove the access lid on the right of the tank using the key supplied (Figure 1); release the central lid (Figure 2), remove the tank (Figure 3) and fill it with drinking water (preferably with a low lime content).


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Power the machine by connecting its lead with the electrical outlet (Figure 4).
Move the switch on the back of the machine to position "I" (Figure 5).


Fig. 4

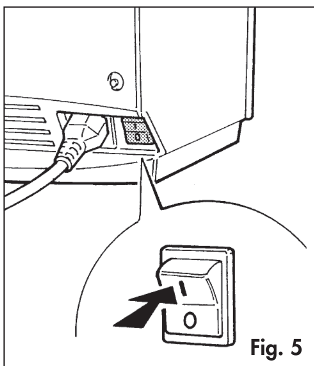


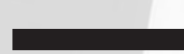
Fig. 5

CAUTION



Remember to connect, first, the feeder to the machine, then the feeeder must be placed into the wall socket, then you turn it on. To move the machine, you have to turn the switch to the position '0', after you have to disconnect the wall socket and finally you have to separate the feeder from the machine.

The following LEDs will light up on the front panel (Figure 6):


Lighted red line "presence of tension"
It shows that the machine is under tension.


Flashing orange "Temperature control LED".
It shows the intervention of the thermostat. It is flashing when the boiler hasn't reached the right temperature. It is on and fixed when the boiler has reached the right temperature.


Flashing green "Water Supply Level LED"
It shows the level supply of water in the tank. If the tank is full the LED will be on. On the contrary if the level of water is too low, the LED will start flashing.

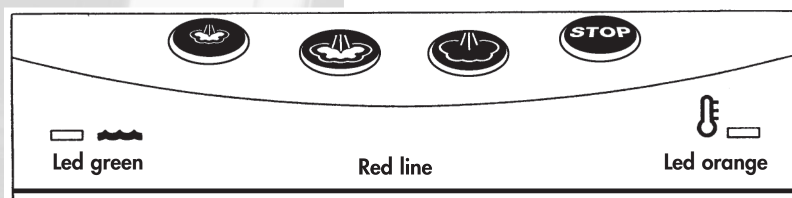


Fig. 6

ARRANGEMENT OF LIME FILTER

The “Espresso Point” machine could be equipped with an engagement lime filter.
If it is present, proceed like it follows:

Main information for safety
Insert the reserve tank and/or lime filter with the machine turned off and disconnected from the power supply.

Activation
1) Open the bag containing the lime filter.
2) Place the filter in water and keep it there for at least twenty minutes.

Warning
The anti limestone filter catches all the calcium ions in the water, so that its efficacy is limited in time and strongly affected by the hardness of water to be used. Replace the filter after 600-800 uses.

USE OF THE MACHINE

On the upper part of the front panel there are three dosage buttons signalled by built-in green lights which are usually on and a STOP button, signalled by a red light which is usually off.

 Small amount (steam delivery which lasts thirty seconds).
Advisable for not more than 70 cc of milk.

 Medium amount (steam delivery which lasts 60 seconds)
Advisable for 130 cc of milk, not more.

 Free amount (steam delivery which lasts 2 minutes).

CAUTION

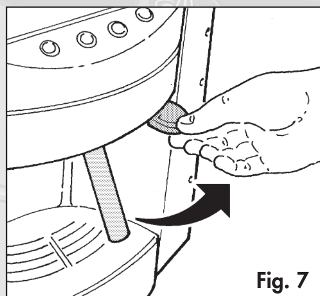


An insufficient quantity of milk for a prolonged time of vaporization may cause the boiling of the liquid and the consequent overspilling from the container.

During the hot water or vapour supply it is advisable not to go beyond the time limit of a minute and thirty seconds.

The “Cappuccinatore” machine can be fitted with a coin box.
It can also be interlocked to an “Espresso Point” machine.

Machine without coin box


Fig. 7

Turn round the steam delivery device towards the external, holding the red lever and pulling it towards oneself (Figure 7). Dip the steam delivery device inside the cup filled up with the amount of milk you want. To start the delivery select the chosen amount pushing gently the corresponding button. The selected button will light up immediately, conversely the green LEDs of the other non-selected buttons will be off. The STOP button, which was off before, will light up now. If a predetermined amount has been selected, the machine will deliver the steam and it will stop automatically. It is anyway possible to stop the delivery in advance, just pushing the STOP button.
If the free amount has been selected, the machine will deliver steam according to the user's needs. When the amount of foam you want has been reached, you can push the STOP button to stop the machine. An automatic timer interrupts anyway the delivery after two minutes.
If the "Cappuccinatore" machine is connected with an "Espresso Point" machine it can be used according to the checks written on the appliance chosen:
please follow the instructions given in the corresponding handbook.
The "Cappuccinatore" machine, as steam delivery device, can also be used to heat any kind of drinks.

Machine with coin box

With this machine, it is necessary to insert some coins to make the steam delivery work. The green LEDs used to select the amounts, are normally off.

- Insert the money in the coin box and the amount LED buttons will light up.
- Select the amount you want after having removed the delivery device and placed the cup. The selected button lights up, the others will be off. The red stop button will light up and the delivery starts immediately.
- Follow the instructions of the previous pharagraph.

The machine can be used only at one price.

If it is connected with an "Espresso Point" machine, the instructions of operating will depend on the features of the appliance you use, in this case follow the instructions written on the attached handbook.

CAUTION



Do not expose yourself to the steam jet delivered by the steam device. Avoid touching the delivery device. There may be danger of burning yourself.

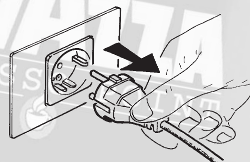
An automatic timer always interrupts the delivery after two minutes.
Whenever there is an interruption to electric power supply, the machine, when the tension is back, will be completely back to the zero point. For the delivery you have to insert again a token and select the amount. The flashing LED "Water level" signals that the water is missing in the tank. If the machine is delivering a drink, the delivery will be completed but no more drinks are delivered and the coin box will refuse any more tokens, until the machine is put back to the ordinary conditions of operating.

CLEANING

CAUTION



Unplug the machine when cleaning it.
Do not immerse the device in water to clean it, even partially.



To clean the steam delivery device, take off the external tube (figure 8) and unscrewing the superior ring nut (Figure 9) take out the internal nozzle.
Wash in tepid water the three spare parts (Figure 10).

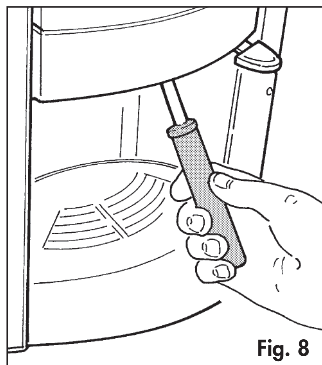


Fig. 8

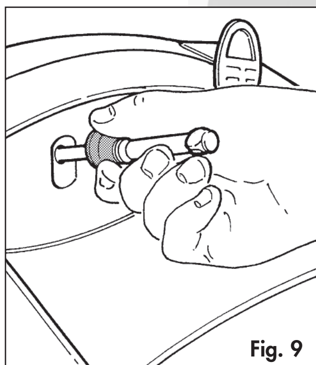


Fig. 9

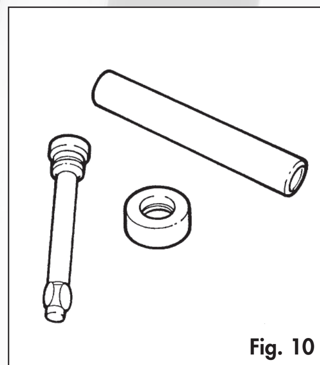


Fig. 10

Clean the outer parts of the machine using a damp cloth only.

UNDER NO CIRCUMSTANCES use abrasive materials.

If necessary, the tank could be washed in the dishwasher.

Keys to the lid have to be handed to the cleaning and maintenance personnel.



Notes:

DECLARATION DE CONFORMITE



Le fabricant Société **BALZANO Srl**
Dont le siège est à Rondissone (TO) - ITALIE - Strada della Mandria
déclare sous sa pleine et entière responsabilité que
les machines pour café expresso décrites dans le présent manuel:

- **Mod. "EP 2400 Espresso Point Cappuccinatore" code M50010**
  Alimentation 230 V 50 Hz
- **Mod. "EP 2410 Espresso Point Cappuccinatore" code M51010**
  Alimentation 120 V 60 Hz

Année de fabrication 2001

Sont conformes aux normes suivantes:
CEI EN 60335-2-15/1997 et elles satisfont donc aux conditions essentielles de la Directive Basses Tensions **73/23 CEE** et modification **93/68 CEE**;

EN 55014-1/1993 (avec A1:97 et A2:99), EN 61000-3-2/1995 (avec A1:98 et A2:98), EN 61000-3-3/1995, EN 55014-2/1997, EN 61000-4-2/1995, EN 61000-4-4/1995, EN 61000-4-5/1995, EN 61000-4-6/1996, EN 61000-4-11/1994 et satisfont donc aux conditions essentielles de la Directive Compatibilité électromagnétique **89/336 CEE** et modification **92/31 CEE**

et aux conditions essentielles de la Directive Machines **98/37 CEE**.

Le responsable
Alberto Fantinato
(directeur général)

Alberto Fantinato

"Cappuccinatore" est un bouilleur d'eau doté d'une chaudière à débit qui distribue une quantité temporisée de vapeur par l'intermédiaire d'une buse.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 230V 50 Hz (cod. M50010)
120V 60 Hz (cod. M51010)
Puissance totale: 1250 W

Dimensions hors tout 31 x 35 x 28 cm
Poids environ 8 Kg
Capacité du réservoir environ 1500 cc

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré (A) est inférieur à 70 dBA (Norme 89/392/CEE annexe 1 - 1.7.4F)

ATTENTION



Avant la première utilisation, lire attentivement toutes les instructions reportées dans le présent manuel.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SECURITE

Ne pas faire fonctionner la machine ou en effectuer l'entretien ordinaire avant d'avoir parfaitement assimilé les instructions du présent manuel.
La vapeur à la sortie de la lance amovible est brûlante. Ne pas s'exposer directement sous le jet, une utilisation impropre pourrait être dangereuse.
Ne pas laisser les enfants se servir de la machine.
Ne pas toucher les surfaces chaudes.
Conserver ces instructions.

Le nettoyage, l'entretien et une utilisation impropre de la machine peuvent être source de dommages. Avant de brancher la machine au réseau électrique, faire attention que les conditions suivantes soient respectées:

1) *Plan d'appui parfaitement horizontal et stable.*
Pour un bon fonctionnement, la machine "Cappuccinatore" doit être placée sur un plan horizontal, suffisamment stable pour éviter tout risque de basculement accidentel ou de chute.

2) *Bonne circulation d'air.*
La machine "Cappuccinatore" génère de la chaleur et elle doit donc être placée sur un plan horizontal dans un local suffisamment vaste afin de garantir la dissipation de la chaleur dégagée lors d'une utilisation fréquente.
Ne pas installer la machine à côté d'un radiateur électrique ou à gaz et à l'intérieur d'un four chaud.

3) *Accessoires appropriés.*

La machine “Cappuccinatore” peut être reliée à un distributeur à jetons ou à une machine “Espresso Point” prédisposée (séparément l’une de l’autre ou ensemble); utiliser seulement les machines explicitement indiquées par la société constructrice.

La machine “Cappuccinatore” est conçue pour fonctionner sur le:
230 V 50 Hz (code M50010) et sur le 120 V 60 Hz (code M51010).

NE JAMAIS introduire la fiche de la machine dans une prise d’un voltage différent.
La prise utilisée doit impérativement comporter une prise de terre.

Vérifier, en outre, que le câble d’alimentation est installé correctement sur l’appui de la machine et qu’il ne touche aucune partie chaude.

La machine est dotée de composants fonctionnants sur la tension de réseau :
de ce fait, NE JAMAIS retirer le carter de la machine ni effectuer de réparations.

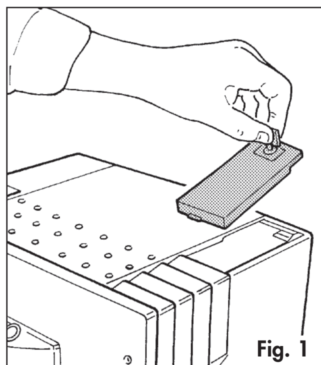
Ne pas utiliser la machine si le câble d’alimentation est endommagé ou si le fonctionnement se fait mal. La réparer avant toute nouvelle utilisation.

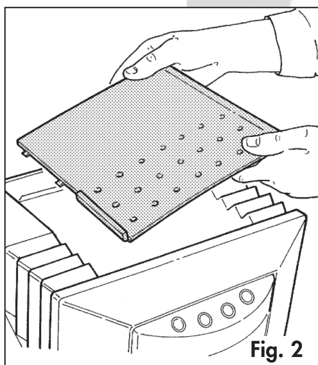
Les réparations doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT par du personnel spécialisé.

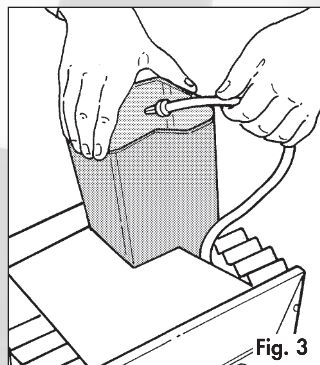
Ne pas utiliser la machine à l’extérieur.

INSTALLATION

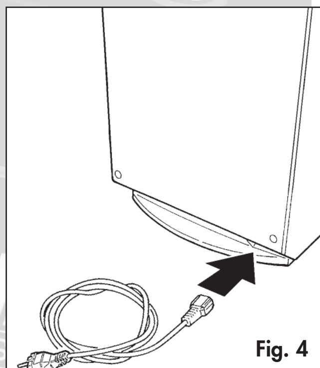
Placer la machine sur un plan horizontal. Retirer le couvercle d’accès droit en agissant sur la serrure à clé (Fig.1), décrocher le couvercle central (Fig.2), extraire le réservoir (Fig.3) et le remplir d’eau potable, si possible à faible teneur en calcaire.


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Brancher la machine à l'aide du câble (Fig.4).
Mettre l'interrupteur postérieur de la machine sur la position "1" (Fig.5).


Fig. 4

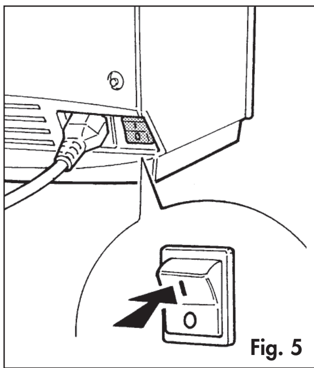


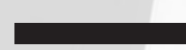
Fig. 5

ATTENTION



Connecter toujours le câble d'alimentation à la machine avant d'insérer la fiche dans la prise de courant et ensuite la mettre sous tension. Pour tout déplacement, mettre l'interrupteur en position "0" puis débrancher la fiche de la prise et enfin retirer le câble d'alimentation de la machine.

Sur la face avant de la machine (Fig.6), les témoins lumineux suivants s'allumeront :



Ligne rouge allumée "Présence de tension".
Elle indique que la machine est sous tension.



Lampe témoin clignotante orange "contrôle température".
Elle signale l'intervention du thermostat. Elle clignote quand la chaudière n'a pas atteint la bonne température, elle s'arrête de clignoter et reste allumée quand la chaudière est à la bonne température.



Lampe témoin clignotante verte "Présence d'eau".
Elle signale la présence d'eau dans le réservoir. Normalement, elle est allumée, elle ne clignote que si le niveau d'eau est trop bas.

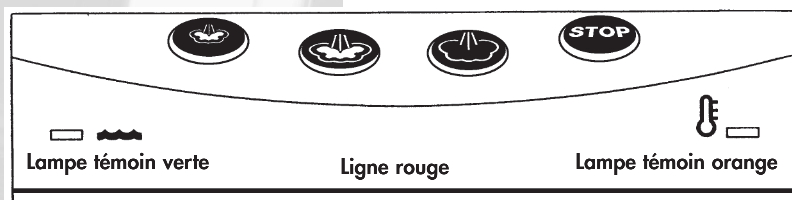


Fig. 6

DISPOSITION FILTRE ANTICALCAIRE

La machine "Espresso Point" peut être aussi fournie d'un filtre anticalcaire à enclenchement. S'il est présent, agir comme l'on suit:

Informations importantes de securite
Procéder à l'introduction du contre-réservoir et/ou du filtre anticalcaire avec machine éteinte et débranchée du réseau
d'alimentation.

Activation
1) Ouvrir l'enveloppe contenant le filtre anticalcaire.
2) Immerger complètement le filtre dans l'eau et l'y maintenir pendant une vingtaine de minutes.

Attention
Le filtre anticalcaire capture les ions Calcium présents dans l'eau, donc son efficacité est limitée dans le temps et fortement influencée de la dureté de l'eau employée.
Il est conseillé de procéder au remplacement du filtre après 600 - 800 utilisations.

UTILISATION DE LA MACHINE

En haut de la face avant de la machine, on trouve trois boutons de dosage mis en évidence par les lampes témoins vertes qui doivent être allumées et un bouton stop qui est mis en évidence par une lampe témoin rouge qui doit être éteinte.


Petite dose (distribution de vapeur pendant 30 secondes).
Conseillée pour une quantité inférieure ou égale à 70 cc de lait.


Dose moyenne (distribution de vapeur pendant 60 secondes).
Conseillée pour une quantité inférieure à 130 cc de lait.


Dose libre (distribution de vapeur jusqu'à 2 minutes).

ATTENTION

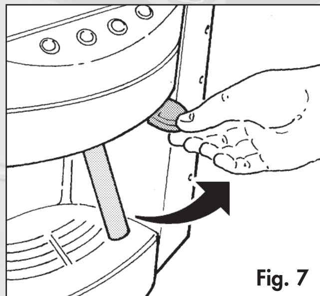


Le temps de distribution de vapeur doit être proportionnel à la quantité de lait autrement celui-ci pourrait bouillir et déborder de la tasse.

Pendant le refoulement d'eau chaude ou de vapeur, on conseille de ne pas dépasser le temps limite d'une minute et trente secondes.

Le "Cappuccinatore" peut être relié à un distributeur à jetons.
En outre, il peut être aussi relié à une machine "Espresso Point".

Machine sans jetons


Fig. 7

Faire pivoter vers l'extérieur la lance à vapeur en soulevant le levier rouge (Fig.7). Plonger la lance dans la tasse contenant la quantité désirée de lait. Pour commencer la distribution, sélectionner la dose désirée en appuyant doucement sur le bouton correspondant. A la mise en route de la distribution, le bouton sélectionné reste allumé, les autres s'éteignent ; le bouton stop qui était éteint s'allume. Si une dose prédéfinie a été sélectionnée, la distribution de vapeur s'arrêtera automatiquement. On peut de toute façon arrêter manuellement la distribution en appuyant sur le bouton STOP.
Si la dose libre a été sélectionnée, la machine distribue la vapeur à volonté. Quand la quantité de mousse désirée a été atteinte, appuyer sur le bouton STOP pour arrêter la distribution. Un temporisateur l'arrête de toute façon automatiquement après deux minutes.
Si le "Cappuccinatore" est relié à une machine "Espresso Point", il pourra être utilisé sur la base des contrôles présents sur l'appareil utilisé: se conformer au manuel d'utilisation correspondant.
Le "Cappuccinatore", comme distributeur de vapeur, peut être utilisé pour réchauffer n'importe quelle boisson.

Machine avec jetons

Dans cette condition, il est nécessaire d'introduire de la monnaie pour mettre en route la distribution. Les lampes témoins vertes des doses sont éteintes.

- Introduire la ou les pièces de monnaies dans la fente. Les boutons des doses s'allument.
- Sélectionner la dose après avoir plongé la lance dans la tasse.
  Le bouton sélectionné reste allumé, les autres s'éteignent et le bouton stop qui était éteint s'allume. La distribution commence.
- Suivre les instructions du paragraphe précédent.

La machine ne peut être utilisée qu'avec un prix unique.

Si la machine est reliée à une machine "Espresso Point", les modalités de mise en route dépendent des caractéristiques de l'appareil utilisé: se conformer au manuel d'utilisation correspondant.

ATTENTION



Ne pas s'exposer directement sous le jet. Ne pas toucher la lance. Danger de brûlure.

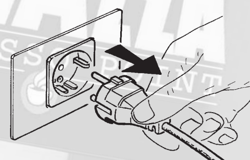
Un temporisateur automatique arrête toujours la distribution après deux minutes.
S'il y a une interruption de courant, quand celui-ci retourne la machine se remet à zéro: pour la distribution, il faut éventuellement réintroduire un jeton et resélectionner la dose.
La lampe témoin clignotante "présence d'eau" signale un manque d'eau dans le réservoir: la boisson en cours de distribution sera terminée mais la machine ne distribuera plus d'autres boissons et refusera tout jeton tant que les conditions normales de fonctionnement ne seront pas rétablies.

NETTOYAGE

ATTENTION



Pendant les opérations de nettoyage, retirer toujours la fiche de la prise. Pour le nettoyage ne pas immerger l'appareil dans l'eau même partiellement.



Pour le nettoyage de la lance, retirer le tube externe (Fig.8) et extraire la buse en dévissant l'écrou (Fig.9).
Laver le tout à l'eau tiède (Fig.10).

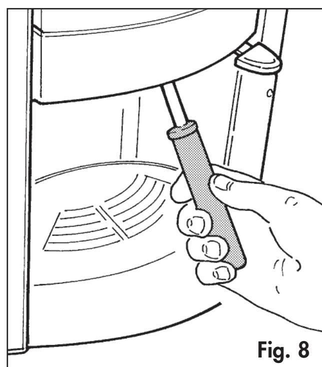


Fig. 8

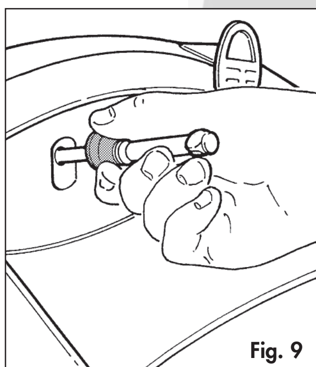


Fig. 9

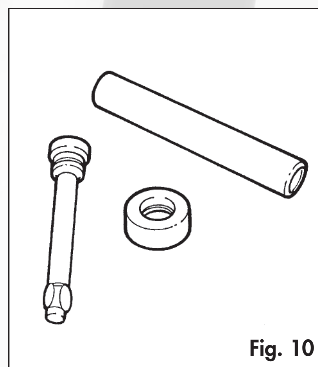


Fig. 10

Nettoyer les parties extérieures à l'aide d'un chiffon doux imbibé uniquement d'eau.

NE JAMAIS utiliser de produit abrasif.

S'il est nécessaire, le réservoir peut être lavé dans le lave-vaisselle.

Les clés du couvercle doivent être remises au personnel chargé de l'entretien ou du nettoyage.

Notes:

ANGEPASSTE NORMBESTIMMUNG



Die Herstellerfirma **BALZANO Srl**
mit Firmensitz in Rondissone (TO) - ITALY - Strada della Mandria
erklärt unter eigener Haftung, daß die in dieser Betriebsanleitung
beschriebenen Espresso-Kaffeemaschinen

- **Mod. "EP 2400 Espresso Point Cappuccinatore" code M50010**
  Stromversorgung 230 V 50 Hz

- **Mod. "EP 2410 Espresso Point Cappuccinatore" code M51010**
  Stromversorgung 120 V 60 Hz

Herstellungsjahr 2001

Sie entsprechen den folgenden Richtlinien:
CEI EN 60335-2-15/1997 und damit den grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie **73/23 CEE** und nachfolgender Änderung **93/68 CEE**;

EN 55014-1/1993 (mit A1:97 und A2:99), EN 61000-3-2/1995 (mit A1:98 und A2:98), EN 61000-3-3/1995, EN 55014-2/1997, EN 61000-4-2/1995, EN 61000-4-4/1995, EN 61000-4-5/1995, EN 61000-4-6/1996, EN 61000-4-11/1994 und damit den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie über elektromagnetische Kompatibilität **89/336 CEE** und nachfolgender Änderung **92/31 CEE**

sowie den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie **98/37 CEE**.

Der Verantwortliche
Alberto Fantinato
(Generaldirektor)

"Cappuccinatore" ist ein Wasserkocher, der mit einem ausleerbaren Hitzekessel ausgerüstet ist und zeitbestimmt eine Menge Dampf durch eine ausziehbare Düse abgibt.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 230V 50 Hz (cod. M50010)
120V 60 Hz (cod. M51010)
Gesamtleistung: 1250 W

Außenmasse 31 x 35 x 28 cm
Gewicht ca. 8 Kg
Behälterkapazität ca. 1500 cc

Der Pegel des fortlaufend äquivalent gewogenen Schalldruckes (A) liegt unterhalb von 70 dBA (89/392/CEE Anl. 1 par. 1.7.4F)

ACHTUNG



Vor Gebrauch der Maschine, lesen Sie die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Anweisungen aufmerksam durch.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT

Nehmen Sie die Maschine erst inbetrieb und führen Sie Wartungsarbeiten erst dann aus, wenn Sie die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Anweisungen gelesen und verstanden haben.
Der vom Stahlrohr kommende Dampf ist siedendheiß. Setzten Sie sich nicht dem Strahl aus; ungeeignete Verwendung kann gefährlich sein.
Kindern die Benützung der Maschine nicht gestatten.
Die heißen Oberflächen nicht berühren.
Die Bedienungsanleitungen aufbewahren.

Eine nicht artgerechte Verwendung der Maschine während des Betreibens, der Reinigung oder der Wartung kann zu Beschädigungen führen.
Bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen, achten Sie darauf, daß die folgenden Bedingungen gewährleistet sind:

1) *Die Aufstellfläche soll waagerecht, flach und stabil sein.*
Die Maschine "Cappuccinatore" muß für den korrekten Betrieb auf einer waagerechten und stabilen Fläche aufgestellt werden, um ein zufälliges Umkippen oder Herunterfallen zu vermeiden.

2) *Gute Luftzirkulation.*
Die Maschine "Cappuccinatore" entwickelt während Ihrer Benutzung Hitze; sie muß deshalb in einer Umgebung aufgestellt werden, die groß genug ist, um die Zerstreuung, der durch wiederholte Anwendung erzeugte Hitze, zu gewährleisten.
Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen (Gas oder Elektrizität) oder in warmen Zonen stellen.

3) *Zweckentsprechende Zusatzausrüstungen.*
Die Maschine "Cappuccinatore" kann an einem Münzapparat oder an einem "Espresso Point" angeschlossen werden (separat oder gleichzeitig beide zusammen). Nur Apparate benützen, die vom Hersteller genehmigt sind.

Die Maschine "Cappuccinatore" ist für den Betrieb von 230V 50 Hz (Code M50010) und 120 V 60 Hz (Code M51010) entwickelt worden.

Stecken Sie NIEMALS den Stecker der Maschine in eine Steckdose, die nicht unter der vorgeschriebenen Spannung steht.
Die verwendete Steckdose muß Erdleitung haben.

Sich vergewissern, daß das Anschlußkabel korrekt auf der Maschinenhalterung liegt und nicht heiße Flächen berührt.

In der Maschine sind Komponente, die unter Netzspannung arbeiten, eingebaut: Bauen Sie deshalb NIEMALS das Gehäuse ab, noch führen Sie Reparaturen aus.

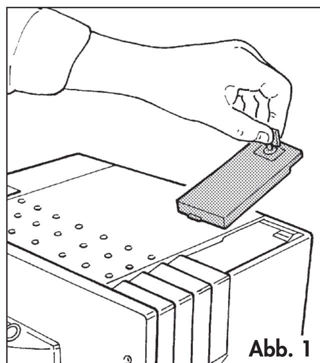
Die Maschine nach fehlerhafter Funktion oder wenn das Anschlußkabel defekt ist, nicht benützen. Erst nach der Reparatur wiederverwenden.

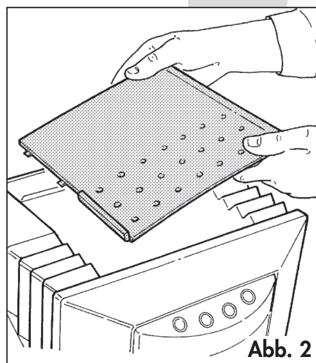
Die Reparaturen dürfen NUR von spezialisiertem Personal ausgeführt werden.

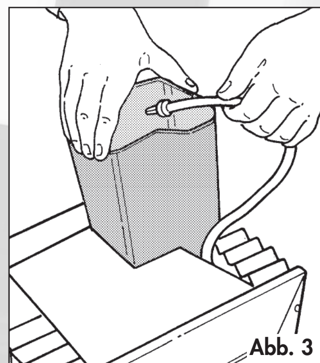
Die Maschine nicht im freien Bereich benützen.

EINBAU

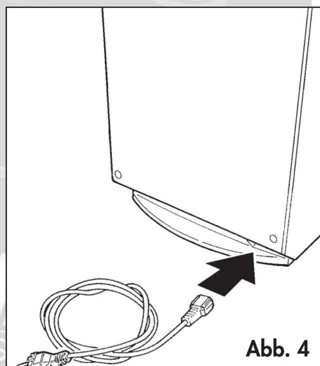
Positionieren Sie die Maschine auf einer waagerechten Fläche. Entfernen Sie den rechten Deckel, indem Sie den Verschluß (Abb. 1) öffnen; dann nehmen Sie den mittleren Deckel (Abb.2) ab, den Wasserbehälter (Abb. 3) heraus und füllen diesen mit Trinkwasser, möglichst mit geringem Kalkgehalt.


Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3

Das Maschinenkabel an das Stromnetz anschließen (Abb. 4). Den Schalter hinten an der Maschine auf Stellung "I" bringen (Abb. 5).


Abb. 4

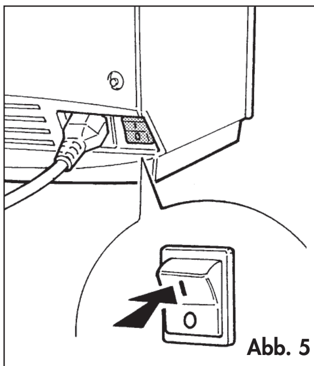


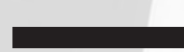
Abb. 5

ACHTUNG



Das Anschlußkabel erst an die Maschine anschließen, dann dieses in die Steckdose stecken und erst dann einschalten. Beim Entfernen, den Schalter auf Position "0" bringen, den Stecker aus der Steckdose ziehen und dann das Anschlußkabel von der Maschine entfernen.

Auf der Vorderseite (Abb. 6) leuchten folgenden Leuchtdioden auf:



Roter Streifen leuchtet "Spannung vorhanden".
Er zeigt an, daß das Gerät unter Strom steht.



Oranges Blink-LED "Temperaturkontrolle".
Zeigt das Eingreifen des Thermostats an. Es blinkt, wenn der Kessel die Temperatur noch nicht erreicht hat, und leuchtet voll auf wenn der Kessel die richtige Temperatur hat.



Grünes Blink-LED "Wasser vorhanden".
Zeigt an, daß Wasser im Behälter vorhanden ist. Normalerweise leuchtet es auf, blinkt jedoch wenn der Wasserstand im Behälter zu tief ist.

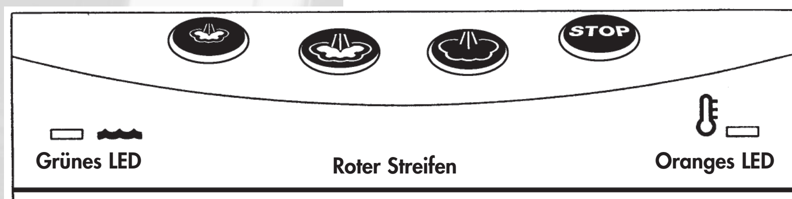


Abb. 6

AUSRÜSTUNG FÜR DAS ENTKALKERFILTER

Die Maschine "Espresso Point" kann mit einem Einschaltung Entkalkerfilter ausgerüstet werden. Wenn anwesend, handeln Sie auf diese Weise:

Wichtige sicherheitshinweise
Der Unterlagengegentank bzw. der Entkalkungsfilter muss bei abgeschalteter und stromfrei geschalteter Maschine eingebaut werden.

Inbetriebnahme
1) Öffnen Sie den Umschlag mit dem Entkalkerfilter.
2) Tauchen Sie den Filter vollständig in Wasser und belassen sie ihn dort mindestens zwanzig Minuten lang.

Achtung
Entkalkerfilter einfangt Wassercalciumionen . Auf dieser Motivation, Entkalkerfilterwirksamkeit durch Zeit und Wasserhärte (das Wasser, das benützt wird) modifiziert und reduziert werden können. Der Filter sollte nach 600-800 Abgabezyklen gewechselt werden.

VERWENDUNG DER MASCHINE

Auf der oberen Stirnseite befinden sich drei Dosiertasten, von internen grünen Kontrollampen gekennzeichnet, die normalerweise leuchten, und eine STOP-Taste von einer roten Kontrollampe gekennzeichnet, die normalerweise nicht an ist.


Kleine Dose (30 Sekunden Dampfabgabe).
Geeignet für Milchmengen bis zu 70 cc.


Mittlere Dose (60 Sekunden Dampfabgabe).
Geeignet für bis zu 130 cc Milch.


Freie Dose (Dampfabgabe bis zu 2 Minuten).

ACHTUNG

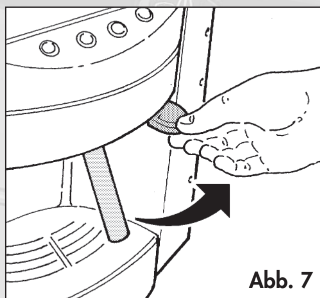


Eine zu geringe Milchmenge bei einer zu langen Dampfabgabe, kann das Kochen dieser zur Folge haben und deshalb überlaufen.

Warnung. Bei der Warmwasserversorgung oder Dampfversorgung überholen Sie nicht die Zeitgrenze eine Minute und 30 Sekunde

Die Maschine "Cappuccinatore" kann mit einem Münzapparat ausgerüstet werden. Außerdem kann eine Maschine "Espresso Point" angeschlossen werden.

Maschine ohne Münzapparat


Abb. 7

Das Dampfrohr nach außen drehen, indem man den roten Hebel nach vorne zieht (Abb. 7). Das Dampfrohr in die Tasse, in der die gewünschte Milchmenge vorhanden ist, einführen. Um die Dampfabgabe zu aktivieren, die für diese Dose entsprechende Taste wählen und leicht drücken. Durch das Drücken der gewählten Taste, leuchtet diese weiter auf, während die grünen LEDS der ausgeschlossenen Tasten ausgehen. Die STOP-Taste, die nicht aufleuchtete, leuchtet jetzt auf.
Wenn eine vorbestimmte Dose gewählt wurde, gibt die Maschine den Dampf ab und schaltet dann aus. Die Dampfabgabe kann jedoch mit der STOP-Taste unterbrochen werden.
Wenn die freie Dose gewählt wurde, gibt die Maschine solange wie gewünscht Dampf ab. Sobald die gewünschte Schaummenge erreicht ist, mit der STOP-Taste die Maschine ausschalten. Ein automatischer Zeitgeber unterbricht jedoch die Dampfabgabe nach zwei Minuten.
Ist die Maschine an einem Apparat "Espresso Point" angeschlossen, wird sie von den am benutzten Aggregat vorhandenen Vorrichtungen gesteuert, hierzu die entsprechende Anleitung konsultieren.
Die Maschine "Cappuccinatore" kann auch als Dampfspender zum wärmen anderer Getränke benutzt werden.

Maschine mit Münzapparat.

In diesem Falle ist es notwendig einige Münzen einzuwerfen, um die Funktionen zu aktivieren. Die grünen LEDS für die Wahl der Dosen sind normalerweise ausgeschaltet.

- Geld in den Münzapparat einwerfen. Die Dosen-Tasten leuchten auf.
- Das Stahlrohr herausziehen, die gewünschte Dose wählen und die Tasse positionieren. Die gedrückte Taste leuchtet weiter auf, die anderen schalten sich aus, die rote STOP-Taste leuchtet auf und der Durchfluß beginnt.
- Die Anweisungen des vorhergehenden Paragraph befolgen.

Die Maschine in der Abbildung ist nur mit Einzelpreis verwendbar.

Ist sie an eine Maschine "Espresso Point" angeschlossen, hängt die Bedienung jeweils von der Eigenschaft des benützten Aggregates ab. Sich an die betreffende Anleitung halten.

ACHTUNG



Sich nicht dem vom Stahlrohr kommenden Dampfstrahl aussetzen. Den direkten Kontakt der Hände mit dem Dampfrohr vermeiden. Verbrennungsgefahr.

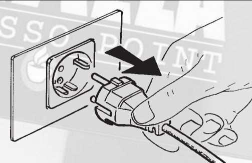
Ein automatische Zeitgeber unterbricht den Durchfluß nach zwei Minuten. Bei Stromausfall, werden die Maschinenfunktionen auf Null gestellt. Es muß daher, eventuell wieder eine neue Münze eingeworfen und die gewünschte Dose gewählt werden.
Wenn die beleuchtete Kontrollampe "Wasser vorhanden" blinkt, signalisiert sie, daß im Behälter Wasser fehlt. Die bereits begonnene Befüllung wird beendet, die Maschine wird jedoch keine weitere mehr vornehmen. Der Münzapparat nimmt keine Münzen mehr an, solange der normale Funktionstand nicht wieder hergestellt ist.

REINIGUNG

ACHTUNG



Ziehen Sie während den Reinigungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät zur Reinigung nicht unter Wasser setzen, auch nicht teilweise.



Zur Reinigung des Stahlrohres, das Außenrohr abnehmen (Abb. 8) und den oberen Nutring abschrauben (Abb. 9), die Innendüse herausnehmen.
Die drei Teile in lauwarmen Wasser waschen (Abb. 10).

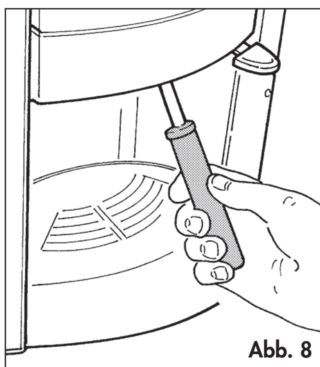


Abb. 8

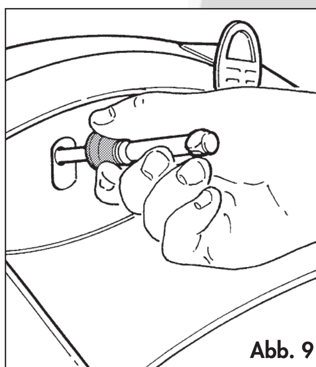


Abb. 9

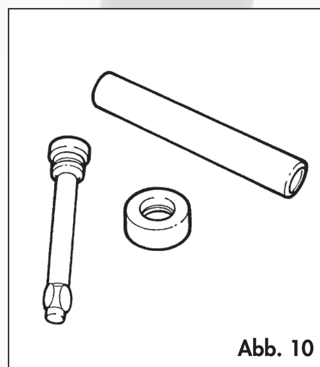


Abb. 10

Die äußeren Teile der Maschine mit einem weichen, nur mit Wasser befeuchtetem Tuch reinigen.

Verwenden Sie NIEMALS kratzende Materialien.

Wenn erforderlich der Behälter spülmaschinenfest ist.

Die Schlüssel des Deckels sollen dem Wartungspersonal oder dem zuständigen Personal für die Reinigung übergeben werden.

Anmerkungen:

DECLARACION DE CONFORMIDAD



El fabricante **BALZANO Srl**
con domicilio en Rondissone (TO) - ITALY - strada della Mandria
declara bajo su responsabilidad que las máquinas
de café expreso descritas en este manual:

- **Mod. "EP 2400 Espresso Point Cappuccinatore" cod. M50010**
  Alimentación 230 V 50 Hz

- **Mod. "EP 2410 Espresso Point Cappuccinatore" cod. M51010**
  Alimentación 120 V 60 Hz

Año de fabricación 2001

Cumplen con lo dispuesto por los siguientes documentos normativos:
CEI EN 60335-2-15/1997 y por lo tanto reúnen los requisitos esenciales de la Directiva Bajas Tensiones **73/23 CEE** y su sucesiva modificación **93/68 CEE**,

EN 55014-1/1993 (con A1:97 y A2:99), **EN 61000-3-2/1995** (con A1:98 y A2:98), **EN 61000-3-3/1995, EN 55014-2/1997, EN 61000-4-2/1995, EN 61000-4-4/1995, EN 61000-4-5/1995, EN 61000-4-6/1996, EN 61000-4-11/1994** y por consiguiente reúnen los requisitos esenciales de la Directiva Compatibilidad Electromagnética **89/336 CEE** y su sucesiva modificación **92/31 CEE**

y los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas **98/37 CEE**.

El Responsable
Alberto Fantinato
(Director general)

Alberto Fantinato

"Cappuccinatore" es un hervidor de agua dotado de caldera de vaciado que suministra una cantidad de vapor por un tiempo regulable, a través de un inyector movible.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 230V 50 Hz (cod. M50010)
120V 60 Hz (cod. M51010)
Potencia total: 1250 W

Dimensiones exteriores: 31 x 35 x 28 cm
Peso 8 Kg. aproximadamente
Capacidad del depósito 1500 cc aproxim.

El nivel de presión acústica continua equivalente ponderada (A) es inferior a 70 dBA (89/392/CEE anexo 1 apart.1.7.4F).

ATENCIÓN



Antes de usar la máquina lea atentamente todas las instrucciones indicadas en este manual.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD

No hacer funcionar la máquina o realizar el mantenimiento ordinario antes de haber leído y entendido las instrucciones contenidas en este manual.
El vapor suministrado por la lanza movible tiene una temperatura alta y un uso inadecuado puede ser peligroso. No exponerse al chorro de vapor directamente.
No permitir el uso de la máquina a los niños.
No tocar sus superficies calientes.
Conservar estas instrucciones.

El uso inadecuado de la máquina durante el funcionamiento, la limpieza o el mantenimiento puede ser perjudicial.
Antes de conectar la máquina a la red eléctrica prestar atención a que se respeten las condiciones siguientes:

1) *Superficie de apoyo horizontal, plana y estable.*
La máquina "Cappuccinatore", para que funcione correctamente ha de colocarse sobre un plano horizontal lo suficientemente estable para que no se vuelque o caiga accidentalmente.

2) *Buena circulación de aire.*
La máquina "Cappuccinatore" produce calor y por lo tanto, para su correcto funcionamiento, requiere una colocación en un ambiente suficientemente amplio para garantizar la disipación del calor que puede producirse con un uso reiterado. No colocar la máquina cerca de radiadores eléctricos o a gas ni en el interior de hornos calientes.

3) *Accesorios apropiados.*
La máquina “Cappuccinatore” puede estar equipada con una caja recaudadora de fichas o conectada con una máquina “Espresso Point” ya disponible (una u otra indistintamente, o ambas simultáneamente); utilizar sólo aparatos expresamente indicados por la casa constructora.

La máquina “Cappuccinatore” está diseñada para funcionar a:
230 V 50 Hz (cód. M50010) y a 120V 60Hz (cód. M51010).

NO introducir nunca la clavija de alimentación de la máquina en una toma con un voltaje diferente.
La toma utilizada ha de estar equipada con la conexión de tierra.

Comprobar además que el cable de alimentación esté correctamente colocado en el apoyo de la máquina y que no toque ninguna superficie caliente.

En la máquina están montados componentes que trabajan con la tensión de la red; por lo tanto, NO desmontar NUNCA el cárter de la máquina, ni efectuar reparaciones.

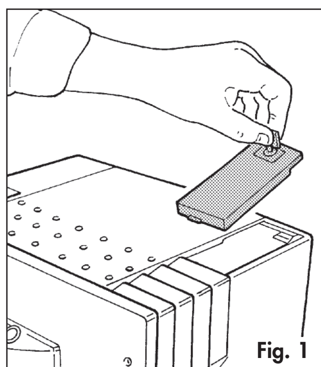
No usar la máquina con un cable de alimentación estropeado o después de una avería. Ocuparse de su reparación antes de volver a usarla.

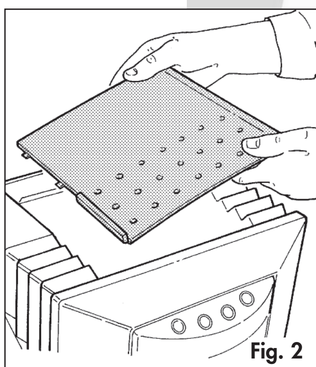
Las reparaciones serán realizadas SOLO por personal especializado.

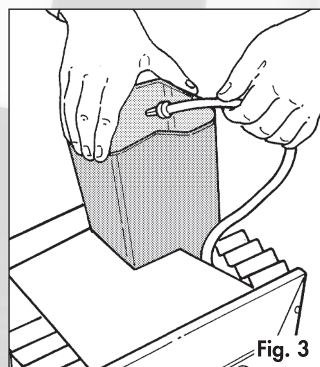
No usar la máquina a la intemperie.

INSTALACIÓN

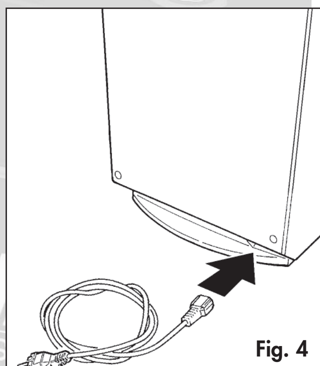
Colocar la máquina sobre una superficie horizontal.
Quitar la tapa de acceso derecha abriendo la cerradura con llave (fig. 1), desenganchar la tapa central (fig. 2), extraer el depósito (fig. 3) y llenarlo con agua potable, a ser posible con un bajo contenido de cal.

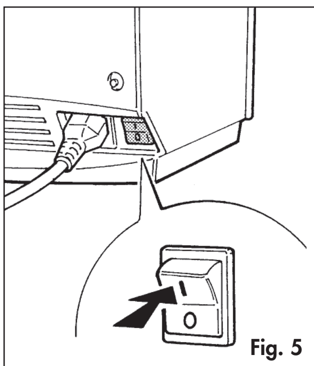

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Alimentar la máquina enchufándola con su cable (fig. 4).
Colocar el interruptor en la posición "I" (fig. 5).


Fig. 4

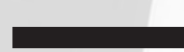

Fig. 5

ATENCIÓN



Conectar siempre lo primero el cable de alimentación a la máquina, después éste a la toma de corriente de la pared y luego encender. Para quitarla, antes colocar el interruptor en la posición "0", después desenchufar de la pared y por último separar el cable de alimentación de la máquina.

En la parte frontal (fig.6) se encenderán los siguientes testigos:



Raya roja encendida "Presencia de tensión".
Indica que la máquina está enchufada.



Luz testigo naranja intermitente: "Control de la temperatura".
Señala la intervención del termostato eléctrico. La luz es intermitente cuando la caldera no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento y se mantiene constantemente encendida cuando la caldera está a dicha temperatura.



Luz testigo verde intermitente: "Presencia de agua".
Señala la presencia de agua en el depósito. Normalmente está encendida, se pone intermitente cuando el nivel de agua en el depósito es demasiado bajo.

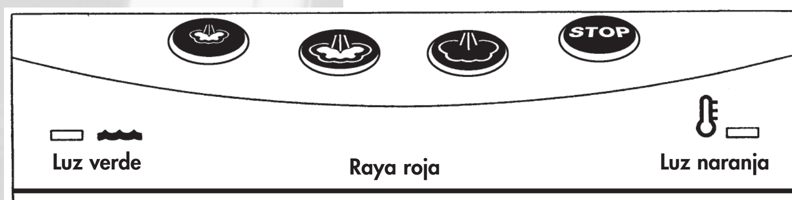


Fig. 6

PREDISPOSICIÓN DEL FILTRO ANTI-CALIZA

La máquina “Espresso Point” puede estar equipada con un filtro anti-caliza de acoplamiento. Si está presente, actúen como sigue:

Informaciones importantes para la seguridad
Introducir el contratanque y/o el filtro anti-caliza con la máquina apagada y desconectada de la red de alimentación.

Activación
1) Abrir la bolsa que contiene el filtro anti-caliza
2) Sumergir completamente el filtro en agua y mantenerlo por lo menos veinte minutos.

Atención
El filtro anti-caliza trabaja capturando los iones de Calcio presentes en el agua; su eficacia, por lo tanto, está limitada en el tiempo y se ve sumamente influenciada por la dureza del agua utilizada.
Se recomienda substituir el filtro después de 600-800 erogaciones.

USO DE LA MÁQUINA

En la parte superior frontal hay tres teclas de dosis señaladas con una luz testigo verde, que están normalmente encendidas y una tecla de parada (Stop) señalada con una luz testigo roja, normalmente apagada.


Dosis pequeña (suministra vapor durante 30 segundos).
Aconsejable para cantidades de leche no superiores a 70 cc.


Dosis media (suministra vapor durante 60 segundos).
Aconsejable para cantidades de leche hasta 130 cc.


Dosis libre (suministra vapor durante 2 minutos).

ATENCIÓN

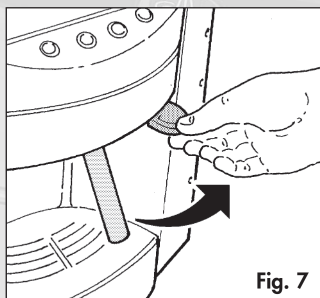


Una cantidad de leche insuficiente para un tiempo de vaporización largo puede provocar la ebullición de la leche y su consiguiente salida del contenedor.

Cuando se eroga agua caliente o vapor, se aconseja no sobrepasar el tiempo límite de un minuto y treinta segundos.

La máquina “Cappuccinatore” está equipada con caja recaudadora de fichas.
Además puede estar conectada a una máquina “Espresso Point”.

Máquina sin caja recaudadora de fichas.


Fig. 7

Girar el lanza-vapor hacia el exterior cogiendo la palanca roja y tirando de ella hacia sí mismo (fig. 7). Colocar el lanza-vapor en el interior de la taza que contiene la cantidad de leche deseada. Para iniciar el suministro hay que seleccionar la dosis deseada presionando suavemente la tecla correspondiente. Al empezar a suministrar, la tecla seleccionada permanecerá encendida, se apagarán las luces testigo verde de las teclas de dosis excluidas, y la tecla STOP que aparecía apagada, se encenderá.
Si se ha seleccionado una dosis preestablecida, la máquina suministrará el vapor y se parará automáticamente. De todas formas es posible parar con antelación el suministro de vapor apretando la tecla STOP.
Si se ha seleccionado la dosis libre, la máquina suministrará vapor a voluntad del usuario. Una vez conseguida la cantidad de espuma deseada, hay que apretar la tecla STOP para parar la máquina. En cualquier caso un temporizador automático interrumpe el suministro pasados dos minutos.
En caso de conexión con una máquina “Espresso Point”, el modo de activación de la instalación depende de las características del aparato Espresso utilizado; por lo tanto seguir las instrucciones del manual correspondiente al aparato. El “Cappuccinatore”, como suministrador de vapor, puede ser utilizado para calentar cualquier tipo de bebida.

Máquina con caja recaudadora

En esta máquina es necesario introducir algunas monedas para activar las funciones de suministro. Las luces testigo verde de selección de la dosis están normalmente apagadas.

- Introducir el dinero en la ranura. Las teclas de las dosis se iluminarán.
- Seleccionar la dosis deseada después de haber sacado el lanza-vapor y colocado la taza. La tecla apretada permanece iluminada, las otras se apagan, se enciende la tecla Stop e inicia el suministro.
- Seguir las instrucciones del párrafo anterior.

La máquina se puede utilizar sólo en la configuración de precio único.

En caso de conexión con una máquina “Espresso Point”, el modo de activación de la instalación depende de las características del aparato Espresso utilizado; por lo tanto seguir las instrucciones del manual correspondiente al aparato.

ATENCIÓN



No exponerse al chorro de vapor suministrado por la máquina. Evitar el contacto directo de las manos con el lanza-vapor por peligro de quemaduras.

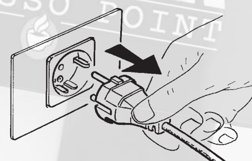
Un temporizador automático interrumpe siempre el suministro pasados dos minutos.
En caso de interrupción de la corriente eléctrica, cuando ésta vuelva, la máquina habrá restablecido completamente las condiciones de cero, por lo tanto para el suministro hace falta volver a introducir la ficha y seleccionar la dosis. El testigo luminoso "presencia de agua" intermitente señala la falta de agua en el depósito; la bebida que está suministrando será completada pero la máquina no suministrará posteriores bebidas y la caja recaudadora rechazará cualquier ficha hasta el restablecimiento de las condiciones normales de funcionamiento.

LIMPIEZA

ATENCIÓN



**Durante las operaciones de limpieza desenchufar la clavija de la toma de corriente.
No sumergir el aparato, ni siquiera parcialmente, en agua para limpiarlo.**



Para limpiar el lanza-vapor sacar el tubo exterior (fig.8) y, desenroscando el casquillo superior, extraer el inyector interior.
Lavar con agua templada las tres piezas (fig.10).

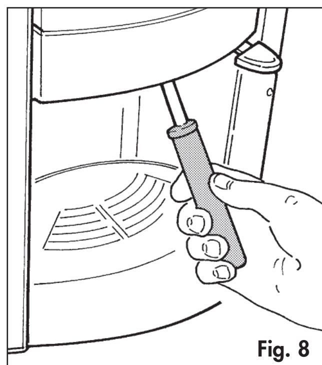


Fig. 8

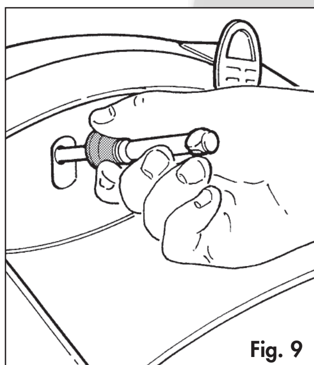


Fig. 9

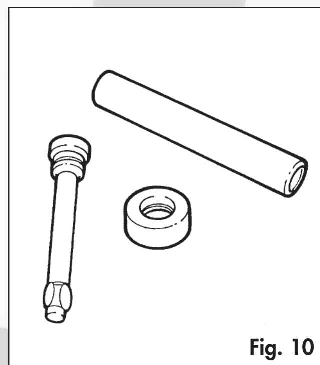


Fig. 10

Limpiar el exterior usando un paño humedecido sólo con agua.

NO usar por ningún motivo materiales abrasivos.

De ser necesario, el tanque puede ser lavado en lavavajillas.

Las llaves de la tapa se entregan al personal dedicado al mantenimiento o a la limpieza.

Notas:

LUIGI LAVAZZA SPA
Corso Novara, 59
10154 TORINO (ITALY)